

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Tingkat perbandingan parutan bengkuang dan tepung beras merah berpengaruh terhadap nilai kekerasan, kadar air, dan kadar karbohidrat *snack bar* yang dihasilkan, dan tidak berpengaruh terhadap kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.
2. Berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensoris terhadap penerimaan produk *snack bar* dipilih produk terbaik dengan perlakuan E, yaitu *snack bar* dengan jumlah parutan bengkuang 65 g dan tepung beras merah 35 g dengan karakteristik fisikokimia nilai kekerasan 39,46 N/cm<sup>2</sup>, kadar air 23,97%, kadar abu 1,08%, kadar protein 2,48%, kadar lemak 11,31%, kadar karbohidrat 61,16%, nilai energi 364,30 kkal/100g, kadar serat pangan 9,33%, angka lempeng total  $4,0 \times 10^3$  CFU/g, dengan nilai rata-rata sensoris rasa 4,30, warna 3,45, aroma 4,05, dan tekstur 3,90.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan sebagai berikut : Disarankan dilakukan analisis terhadap kadar inulin dari masing-masing produk *snack bar* yang dihasilkan.